

Bột sắn dây là một thực phẩm rất phổ biến ở khắp nơi của ta, nhưng người Hà Nội cũng có những cách chế biến rất tinh tế như mua ở lâu già có hương thơm của thiên nhiên đặc trưng trong những hạt bột sắn dây trắng mịn.

Người ta thường nói, cái tinh tế trong văn hóa ẩm thực của người Hà Nội là ở cách chế biến và thưởng thức món ăn đúng cách... Món ăn Hà Nội đâu có hương vị, nét đẹp riêng, chăng thì mà nó không chỉ là những thức ăn thông thường mà được nâng lên thành nghệ thuật ẩm thực...

Ở các vùng miền khác, người ta cũng có các loại hoa khác như hoa nhài để bột sắn dây được thơm. Nhưng có hoa bưởi và bột sắn dây để có hương thơm đặc biệt thì chỉ có ở phố Hàng Than và Hàng Điếu, Hà Nội.

Người Hà Nội dường như quý trọng hương hoa bưởi lắm! Người Tràng An xưa không chỉ mua hoa bưởi về nhà để ngắm và được ngắm hương hoa thơm nồng nàn đó, họ còn dùng hương hoa bưởi để ướp mía hình thành nên một món ăn rất nhã nhặn, tinh tế. Để biết, người Tràng An còn dùng hương của những bông hoa bưởi có màu trắng ngà để ướp bột sắn dây. Hương của lòng đất như hòa quyện với hương thiên nhiên, hoa lá để tạo nên một thực phẩm có mùi thơm và ngọt ngào mãi đến những mùa sau.

Mùa hoa bưởi cũng là mùa hè, mùa của nắng, gió và hương hoa ngập tràn, là mùa bận rộn của người dân Hà thành ở Hàng Than, Hàng Điếu. Trên hai con phố này, những người dân có một nghề chế sản xuất vào mùa hoa bưởi - nghề sản xuất bột sắn dây.

Khi hương bưởi bắt đầu ngát hương theo những cơn gió đi khắp nơi thì cũng là lúc trong những ngôi nhà hay vỉa hè ở phố Hàng Than, Hàng Điếu lại xuất hiện một màu trắng tinh khôi, màu trắng của những hạt bột sắn dây. Người ta dùng những cái vợt to để phới bột sắn dây cho mau khô. Phới dần dần, bột sắn dây ra trên những cái vợt bột có thể khô đều, Bột sắn dây phới phới được nên giòn thì mới giã được màu trắng tinh và đẹp mịn màng.

Người dân nơi đây mua những bột sắn dây to về xay lọc thành bột. Bã sắn dây sau khi đã lọc hết nước thì trong thớt bông xốp như ruột vịt. Người ta còn sử dụng những bã xơ này nấu lên thành nước uống cũng rất mát.

Sau khi phới xong, từng từng bột sắn dây trông giống như những băng mỏng, người ta sẽ bỏ vào thành những viên sắn dây như xôi, có hình khối thích mắt. Những viên sắn này sau khi được phơi già nên thì chắc nịch, vốn chất béo như mỡ khi gặp nước là nó tan chảy ra để tạo nên một đồ uống tuyt vời giúp hạ nhiệt cơ thể trong những ngày hè nóng nực này.

Khi những hạt bột trắng phau phới khô chuồn bỏ được đóng thành gói cũng lúc người ta gom bột nhieu hoa bưởi. Những bông hoa bưởi ngắt hương được ướp vào những viên sắn dây như để ướp mùi hương và lâu già đến tận những mùa sau. Bột sắn dây phới được nên đem ướp với hoa bưởi, đóng thành từng gói 0,5 kg; 1kg... cho người tiêu dùng dễ mua chọn.

Muốn chọn hoa bưởi phải đợi sau những ngày mưa phùn, tiết trời khô ráo. Khi đó hoa mới không bị ẩm ướt, mùi thơm mới nồng nàn và giữ được lâu hơn, khi đem ướp với bột sắn dây thì mới

thật đầm đà.

Qua túi bóng kính trong suốt, ta vẫn nhìn thấy những viên sấm dây lộn chộn trơ ngơ mơn bên trong. Bát sấm dây trơ ngơ tinh, thành thoi vuông hoặc bát mơn, đục đục trong những túi bóng đó có tác dụng lưu giữ mùi hương hoa thoang thoang đục lâu hơn. Khi ngửi ta mua và đem ra sấm, mớ chĩa dây thun ra, trong túi đã thoang thoang mùi thơm làm say lòng ngửi, mùi thơm khi ngửi ta phẫn nộ lâu. Đó chính là khi đục đục những thóc cứt nấc sấm dây với đá mát như có màu trơ ngơ ngà, dùng đục rớt sánh, thoang thoang trong đó là những cánh hoa bươm bướm đã khô trong cứt.

Từng ngửi mớ sấm dây mát như đầm đà hương hoa bươm bướm mang lại cảm giác mát lạnh, sảng khoái, mớ mớ đục đục như tan biến đi, chỉ còn mùi hoa bươm bướm nồng nàn quyện rữ đâu đây.